

## 北海道の食文化に関する研究：八雲・北檜山の海岸地域の年中行事食の事例から

著者	小田嶋 政子
雑誌名	北海道女子短期大学研究紀要
巻	24
ページ	43-53
発行年	1989
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1136/00001675/">http://id.nii.ac.jp/1136/00001675/</a>

# 北海道の食文化に関する研究

—— 八雲・北檜山の海岸地域の年中行事食の事例から ——

A Study of the Food Cultures in Hokkaido

—— Foods served on annual occasions in the seacoast  
areas of Yakumo & Kitahiyama in Hokkaido ——

小 田 嶋 政 子

Masako ODAJIMA

## I は じ め に

北海道の食文化について、これまで日常食および行事食に関しての実態調査を試みてきた。北海道の内陸部は、明治2年に札幌に開拓使が置かれ、その開拓政策によって本格的に拓けたために、和人の定着の歴史はわずか120年余りと浅い。地域社会を単位としてみると、母村を異にする人々の接触・混交による生活文化の画一化が十分になされていないといえよう。そのため、母村の食習が近年まで継承されている。従って、隣接する地域であっても、料理の名称や調理法、その形態ならびに行事食などに偏差がみられる。それは開拓移住村落の文化的特徴であり、留萌管内初山別村<sup>1)</sup>や空知管内雨竜町<sup>2)</sup>などに、その事例をみることができる。

これに対して、昭和63年度に筆者が調査を試みた渡島管内八雲町、ならびに檜山管内北檜山町の海岸地域の食文化は、人的交流の集積の歴史が開拓移住村落に比べて長いだけに、多くの共通項が見いだされる点に特徴がある。渡島管内の戸井町瀬田来地区<sup>3)</sup>と福島町白符地区<sup>4)</sup>の食文化についても同様であった。

本研究は、道南周辺の、とりわけ海岸地域の食文化の諸相を把握することを目的に、昭和63年4月から平成元年3月にかけて聞き取り調査を行った。本稿では、八雲町と北檜山町の海岸地域（以下、両調査地と略す）に共通する行事食を中心に報告したい。

なお、本調査は、昭和63年度北海道女子短期大学特殊研究費によって行ったものである。

## II 調査地域の概要

調査地域は、協力が得られた渡島管内八雲町海岸地域と檜山管内北檜山町の海岸部太檜地区を選定した。両調査地の海岸地域との比較のために同地域の内陸部の八雲町では尾張出身者、北檜山町では徳島出身者からの聞き取り調査も併せて行った。

八雲町の野田追は慶長年間に、道南の小安、戸井、尻岸内、尾札部、茅部場所とともに箱館六カ場所に定められ、宝永年間には出稼ぎに来るものが多数あったと記録されている。古くから鰯、昆布などの海産物が豊かであった。落部や野田追付近は、明治末期から大正期にかけて

も茅部鯨と呼ばれた小型の鯨の漁が続き、その後、昭和初期から昭和15年頃にかけて山越付近で鰯漁が盛んであった。漁期になると、津軽や秋田から雇われたヤトイ（漁夫）が、人口の三倍にもなったと伝えられている。<sup>5)</sup>

八雲の生活圏は近接する森町や函館方面であり、聞き取り対象者は森町や今金町、青森などからの婚入者であった。内陸部は明治11年に尾張藩から移住して来た人々によって形成された地域であり、農業や酪農経営などを生業としている。その点において、海岸地域とは生活習慣が異なっていたといわれる。

北檜山町の太櫓は、すでに慶長年間には松前藩の「場所」に定められている。漁夫は津軽、南部、秋田からの出稼ぎ者が多く、松前・江差地方の鯨が凶漁になると、追鯨をして次第に北上して来た。太櫓場所の漁獲物は、年によって差異はあったが、鯨をはじめ鮭、鱒、いか、あわびなどが比較的豊かであり、漁法、漁具の進歩とともに漁獲量も増え、次第に定着者が多くなったと伝えられている。<sup>6)</sup> 聞き取り対象者は地域内や瀬棚など近隣の海岸地域からの婚入者であった。内陸部の東瀬棚の原野は、明治17年徳島県、同19年に福井県、同23年石川県、同25年福島県、同26年愛知県などからの移住者とその後続移住者によって、それぞれの地域が形成されている。

### Ⅲ 調査成果の考察

八雲町の海岸地域の行事食と北檜山の海岸地域、太櫓地区の行事食を表1に示した。また、これらの地域と比較するために筆者が行った、津軽海峡を隔てて対岸に位置する青森県野辺地町と三厩村の行事食を表2に示した。

行事日を八雲ではトキセックあるいはセツと呼称し、「トキセックに昔は米をはいた」、「セツセツをユルガセにしない」と言い表している。行事名をトキと呼ぶのは、野辺地町と同じである。太櫓はモンビと呼び、北檜山の徳島出身者には、「モンビと呼ぶのは海岸の人」と意識されている。モンビの名称は、同じく道南の福島町、松前町に分布している。

表に示したように、両調査地の海岸地域は類似した行事が多く、行事食も共通している。以下、行事ごとに考察を進めたい。

**トシトリ** 両調査地は12月31日をトシトリと呼び、一家の主人は大小二段の白餅にみかんをのせたオソナエを飾り、注連縄を張って年神様を迎える。太櫓では白餅五段重ねのオソナエもみられたが、多くみられたオソナエの形態は、前述の二段重ねで共通している。トシトリには表に示すようにたくさんの料理を作る。クジラ汁は、クジナ汁とも呼ばれ、鯨の脂身と野菜を加えた実たくさんの汁ものである。<sup>34)</sup> クジラ汁に用いる材料、調理法は両調査地とも同じである。このようなハレのクジラ汁は、道南沿岸部の函館市、戸井町、南茅部町、伊達市、知内町、福島町、松前町、上ノ国村、苫前町、羽幌町や青森県の三厩村、野辺地町、横浜町など津軽海峡の両岸に分布している。「正月に大物を食べる」と言う意味から、鯨を用いるのも同じである。煮豆は黒豆やササギ豆を用いる。ささがをササギと呼称するのは、道南や青森県に広くみられ

表1 八雲町と北檜山町の行事食

年 中 行 事		渡 島 管 内 八 雲 町		檜 山 管 内 北 檜 山 町	
行 事 名	月 日	海岸地域の行事食	尾張出身者の行事	太檜地区の行事食	徳島出身者の行事
トシトリ	12/31	ご飯、クジラ汁、ヒズなます 煮魚、ササギの煮豆、刺身、 口取り、煮しめ、吸物、鮭	トシトリ	ご飯、クジラ汁、ヒズなます スルメのカンナカケ、黒豆、 ゴンボ炒り、刺身	オオツゴモリ
ガンジツ	1/1	雑煮、ヒズなます、黒豆、昆 布巻、数の子、金平ごぼう、 鮭、煮しめ	ガantan	雑煮、アンコモチ、クジラ汁 昆布巻き、鮭、煮しめ	ガンジツ
初売り	1/2	トロロご飯			
サンガニチ	1/3	アズキモチ		アンコモチ	サンガニチ
ゴカニチ	1/5	キナコモチ	ゴカニチ	キナコモチ	
七草	1/7	雑煮、オカユッコモチ、七草 粥	七草	雑煮、カユモチ、アンコモチ	七日正月
船霊様	1/11		鏡開き	刺身、煮しめ	ワカモチつき
トシトリ	1/14	餅をつく		餅をつく	
女の正月	1/15～	ケンチン汁、ケの汁、クジラ 汁、ごぼう、人参白和え		ケンチン汁、カイの汁、クジ ラ汁、ツボッコ	小正月
	1/20		二十日正月	餅	
節分	2/3	金平糖、落花生、オソナエ	節分	大豆、落花生	節分
初午	2/			オシトギ(鵜泊・稲荷神社)	
節句	3/3	餅、ボタモチ、すし	節句	ボタモチ、すし	節句
入り彼岸	3/18	彼岸団子、ツマミダンゴ	彼岸	彼岸団子、ツマミダンゴ	彼岸
中日	3/21	彼岸団子、ボタモチ	彼岸の中日	饅頭、ボタモチ	彼岸の中日
しまい彼岸	3/24	彼岸団子、ツマミダンゴ	彼岸	彼岸団子、ツマミダンゴ	彼岸
網おろし (アゴ合わせ)	4/上	オソナエ、アンコモチ、うどん、 散らしすし		餡入り餅、魚	
シガツヨウカ	4/8	フロシキモチ			お釈迦さんの日
弘法さん	4/21	アンコモチ、ダンゴ			
節句	旧5/5	ベコモチ、クジラモチ、ササ モチ	節句	ベコモチ、ササモチ、クジラ モチ	節句
アゴ別れ	5/			魚汁、ボタモチ	
ハガタメ	6/1	ハガタメ、イリコメ		ハガタメ、アラレ	ハガタメ
運動会	6/	すし、のり巻、いなり	運動会	のり巻、いなり、煮しめ、鰯	運動会
	7/1				ハンゲショウ
ナヌカボン	8/7		七夕		
盆	8/13～	南瓜の煮もの、胡瓜なます、 ササギの油炒め、菓子、白玉、 センパイ、トコロテン、オコ ワ、アラレ	盆	オコワ、南瓜の煮もの、胡瓜 なます、トコロテン、菓子、 白玉、そうめん、アラレ、 ササギのごま和え	盆
しまい盆	8/16				
節句	9/	ボタモチ			
入り彼岸	9/20	彼岸団子、ツマミダンゴ	彼岸	彼岸団子、ツマミダンゴ	彼岸
中日	9/24	彼岸団子、ボタモチ	彼岸の中日	饅頭、ボタモチ	彼岸の中日
しまい彼岸	9/26	彼岸団子、ツマミダンゴ	彼岸	彼岸団子、ツマミダンゴ	彼岸
十五夜	旧8/15	饅頭、餅、アンコモチ	十五夜	饅頭、団子	月見
	11/下				コキアゲ
エビス講	旧10/2	魚、煮しめ		鮭の一鰯、魚、なます、 黒豆ご飯	
薬師様	12/8			豆ご飯、豆腐汁	
山の神様	12/12			オシトギ、団子	
オデシコ	12/23			アズキカユ	
冬至	12/23	冬至南瓜	冬至	冬至南瓜	冬至
切上げ (アゴ別れ)	12/	魚、煮しめ、餅、なます			
餅つき	12/28	栗餅、豆餅、稲黍餅、ごま餅、 よもぎ餅		栗餅、稲黍餅、イトコモチ、 豆餅、草餅	
祭り		(諏訪神社例大祭) オコワ、すし、そうめん、 魚、煮しめ、なます、うどん		(言代主神社例祭) オコワ、煮しめ、餅、魚	



表2 青森県野辺地町と三厩村の行事食

行 事 名	月 日	上北郡野辺地町馬門* <sub>1</sub>	東津軽郡三厩村* <sub>2</sub>
トシトリ	12/31	クジラ汁、サメ汁、タラ汁、ニエッコ、ドンベ、キントン、デンプ、コなます、カシラなます	クジラ汁、タラ汁、刺身、煮しめ、コなます、ゴンボ、スシ、煮豆、昆布巻、なまこ、口取り、焼き魚
カンジツ	1/1	雑煮、アズキモチ、キナコモチ、餅、煮しめ、煮つけ、アキアジ	雑煮、アズキモチ、煮しめ 数の子、黒豆
	1/2		アズキモチ、トロロご飯
	1/3		キナコモチ、アズキモチ
	1/5		ゴマモチ
	1/6		ムダマメシ
七日正月	1/7	粥、アズキケッコ	雑煮、カユモチ
女のトシトリ	1/14	ケの汁、タラ汁、クジラ汁	ケの汁、メダマ
女の正月	1/15	ケの汁、タラ汁、クジラ汁	ケの汁、雑煮
〃	1/16	ケの汁	ケの汁
二十三夜様	旧1/23	キンバ	
サントシ	2/1		餅、焼き魚、刺身、口取り
節 分	2/3	大豆、落花生	大豆、落花生
節句	3/3	オコワ、甘酒、ナガシモチ	オコワ、餅
春のお農神様	3/16	アンピン、エンツコ団子	
春の彼岸	3/18~ 3/24	彼岸団子、餅、草餅	彼岸団子、ツマミダンゴ、彼岸饅頭
薬師様	旧 4/8	アズキママ	餅、団子、カタモチ、クジラモチ
百万遍		アズキママ	
節句	5/5	ササモチ	ササモチ、クジラモチ
田植え		ボタモチ、アンピン、ごま餅、オコワ、アズキモチ	
ハガタメ	6/1	(ムケガラ節句) カガミモチ	イリコメ、メダマモチ
病送り	6/24	センベイ、ソバモチ、イモモチ	
ナヌカビ	8/7	白玉、オコワ	オコワ、そうめん、白玉
盆	8/13~ 8/16	オコワ、煮しめ、テン、果物、南瓜 豆もやし、ササギのデンプ、アラレ、ヒナガ	オコワ、煮しめ、テン、ササギのデンプ、南瓜の煮つけ、豆もやし 胡瓜のなます、アラレ、白玉
9月節句	9/9、19		餅
秋の彼岸	9/20~ 9/26	彼岸団子	彼岸団子、ツマミダンゴ、彼岸饅頭
十五夜	旧8/15	十五夜饅頭、十五夜団子、枝豆、栗、果物	餅、アンコモチ、枝豆、キミ、栗
オダイシコウ	11/24	ニエッコ、ドンベ、エンツコ団子	アズキケッコ
ニオジマイ	11/下	ボタモチ、アンピン、煮しめ、	
ホソ神様	12/3	オシトギ、煮しめ	オシトギ
エビス講	12/5	オシトギ、たらの一鱈	オオシトギ
大黒様	12/9	豆シトギ、豆腐料理、ニエッコ	(稲荷様)* <sub>3</sub> オシトギ
	12/10		オシトギ、オソナエ、
山の神様	12/12	オシトギ、煮しめ	
農神様	12/16	オシトギ、エンツコ団子	
蒼前様	12/19	オシトギ	
冬至	12/22	南瓜	南瓜
餅つき	12/28	オソナエ、のし餅、豆餅、栗餅、イトコ餅、草餅	オソナエ、のし餅、豆餅、よもぎ餅、エゴ餅、ごま餅、稲黍餅
祭り		(熊野神社祭礼) ゴサレ饅頭、アンピン、アンコモチ、クニチモチ	(ねぶた) オコワ、餅、煮しめ

\*1 宮良高弘編『北海道を探る』18号 野辺地特集 1989 p273

\*2 筆者調査資料 三厩村 1987

\*3 ( ) 内は行事名を示す

<sup>9)</sup>る。両調査地の人々は、「言葉は津軽や南部と同じ」と意識している。スルメのカンナカケは、スルメを大工用のカンナで削り、炒めてから醤油と砂糖で味付けして作るハレ食で、福島町にもみられた。口取りにはかまぼこやみかんを用いる。かまぼこは古くはカマブクと呼び、この名称は道南や青森県と同様である。

ソバは日常にもよく熱湯を加えてかき混ぜ、ネッカケなど作って用いるので、トシトリにはとくに作らない事例が多い。八雲の尾張出身者にはトシコシソバの食習がみられた。北檜山の徳島県出身者は、この日をオオツゴモリと称している。トシトリの食習は両海岸地域と内陸部に偏差がみられた。

**ガンジツ** 1月1日をガンジツと呼び、早朝に若水を汲み、雑煮を作る。両調査地の雑煮の形態については表3に示したように、角餅に醤油仕立ての実たくさんの雑煮で、冬に採れる岩のりを加える事例が多い。雑煮の餅を焼くのは「男の仕事」であり、炉にワタシを置いて切り餅を焼いた。サンガニチの間は男が焼いた事例もある。これは両調査地や福島町、知内町などの海岸地域に共通してみられる習俗である。雑煮を雑煮餅と呼称するのも同様である。

表3 雑煮の形態

地 域	餅の形	味 付 け	材 料	備 考
八雲町 海岸地域	角餅	醤油	焼き干しのだし、油揚げ、人参、ごぼう、(のり)	餅は男が焼く 雑煮餅ともいう
八雲町 尾張出身	角餅	醤油	白菜(青菜)	
北檜山町 太櫓地域	角餅	醤油	こなごのだし、油揚げ、人参、椎茸、(のり)	餅は男が焼く
北檜山町 徳島出身	丸餅(餡) 角餅	味噌	かつお節	
福島町 白符地区	角餅	醤油	昆布と鰯だし、油揚げ、人参、ねぎ、ごぼう、かまぶく、(のり)	<sup>注4)</sup> 雑煮餅ともいう 餅は男が焼く
戸井町 瀬田来 地区	角餅	醤油	昆布と煮干・焼き干しのだし、油揚げ、人参、ねぎ、ごぼう、豆腐、ワラビ、かまぶく、のり	<sup>注3)</sup> 雑煮餅ともいう

太櫓では、この日に雑煮を作らず、アンコモチと称する汁粉を作る家もみられた。この事例でも餅を焼くのは男の役割である。余市のヲイチ運上家『ヲムシヤ取扱・年中行事記』<sup>10)</sup>にも「元日朝 汁粉餅の御祝儀の事」と同様にカンジツの汁粉の食習が記載されている。太櫓も余市も鯉漁で栄えた地域である。

八雲の尾張出身者の家ではこのような習俗はみられず、雑煮の実も少なく醤油仕立てであり、母村と共通している。<sup>11)</sup>北檜山の徳島出身者は、以前は母村と同じ味噌仕立てで丸餅のアンモチ(大福餅)を入れた雑煮であったが、現在は味噌仕立てではあるが、のし餅を用いる事例が多い。八雲・北檜山とも海岸地域と明治以降に形成された地域は、食習慣が異なっている。

両調査地のなますは生ものを入れて作り、鮭の氷頭をスクメて入れる事例が多く、たこなども加える事例や、古くはアワビを加える事例もみられる。「男正月には何にでも魚を入れた」

といわれ、ゴボウにもスルメの織切りを入れる事例もある。ゴボウは金平ゴボウのことで、「男正月は太く切るが、女正月は細かく切る」など、大正月の男正月と15日の女正月では同じ料理も区別して用いたことが伺える(写真1)。

カンジツにはお年玉が与えられるが、両調査地ともマッコ、ヤセマッコ、マッコツナグと言い表され、青森県と同様の言い回しがされている。

**初売り** 2日は商店の初売りが行なわれ、家々では年始客が大勢出入りをする。八雲に雑煮やトロロ飯を食べる事例がみられた。トロロ飯は長芋を摺ってご飯とともに食べる。この日のトロロ飯はハレ食であると意識され、八雲では日常でも「トロロ飯を食べた後に、その茶碗で茶を飲むと中気にかかる(罹る)」<sup>1 2)</sup> と言い伝えられている。全国的にも、明治26年に「松の内にトロロ汁を吸えば感冒にかからないとのことで、売行き著しく、山芋の値が急騰した」<sup>1 2)</sup> と、トロロが流行ったことが記載されている。この食習は各地に点在してみられ、青森県三厩村や福島町白符や札幌市琴似<sup>1 3)</sup>、留萌管内焼尻<sup>1 4)</sup>でもみられる。

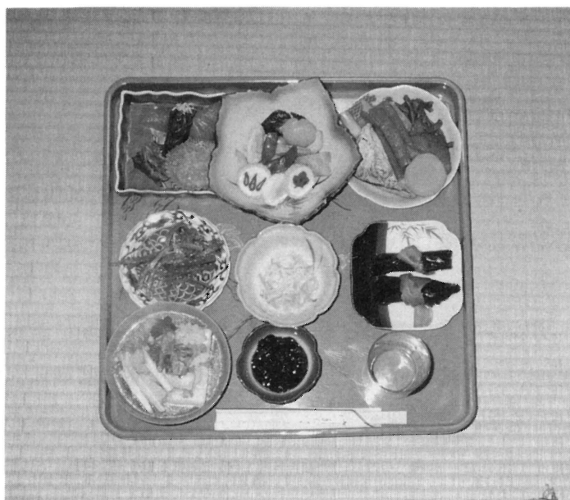
**サンガニチ** 3日は両調査地とも、切り餅を焼いて餡に入れて作る汁粉の食習がある。八雲ではこの汁粉をアズキモチ、太櫓ではアンコモチと呼んでいる。アズキモチの名称で汁粉の形態は八雲町のほか、戸井町、福島町、三厩村に、アンコモチの名称が汁粉を示す形態は太櫓や野辺地町に分布している。アンコモチの名称が大福餅をさす地域も北海道には多い。<sup>1 5) 1 6) 1 7)</sup> 餅の形態は多様であり、その名称も地域によって異なることから、北海道における餅の名称とその形態について、更に詳細な調査を進め、態様関係を明らかにしたい。

**ゴカニチ** 5日はキナコモチなどを食べる。東北地方ではキナコモチをフキトリモチと呼称する地域もみられ、戸井町でも聞かれたが、両調査地では聞かれなかった。<sup>1 5) 1 6)</sup>

**七草** 7日の七草には注連縄や繭玉をはずし、オソナエをおろして雑煮やカユッコモチ(粥餅)を作る。雑煮は正月と同様に作り、カユッコモチは、粥に下ろしたオソナエを加えただけのものである。粥に小豆を加えたアズキカユにオソナエを入れる事例も少数みられる。青森県の調査でも同様であった。日常では粥のことをケッコと呼称し、芋ケッコ、南瓜ケッコがみられる。東北地方の呼称である。

両調査地では七草を加えるいわゆる七草粥の事例は聞かれなかったが、北檜山の徳島出身者は7日を「七日正月」と呼び、「ナナクナ、ナグサ、トウド(唐土)のトリが渡らぬ先に」と唱えながら、早朝に人参や大根、青物野菜などを刻み、味噌味の粥を作ったと言う。

写真1 坂田家(八雲町)のガンジツのお膳



**女の正月** 「カタ（片）トシとるもんでない」と言い伝えられ、1月14日をトシトリと呼ぶ。11日から13日頃にあらためて餅をついて、正月と同様にオソナエを供える。15日と16日は「女の正月」と呼び、仕事休みの日である。16日は「地獄の釜の蓋も開く（休み）日」で、実家に里帰りをする。正月のようなご馳走を作るが、とくにケの汁やケンチン汁、クジラ汁は欠かせない料理である。<sup>3) 4)</sup> 両調査地ともケの汁の材料・調理法は同じである。

ケの汁は両調査地のほか、戸井町、森町、知内町、福島町、上ノ国村、苫前町など、正月料理のクジラ汁と同様の海岸地域に広く分布している。ケの汁は、青森県津軽地方の独特の郷土料理として知られ、現在でも津軽地方では七草や小正月に作られる広く知られた行事食である。<sup>1) 8)</sup> 前述の地域のケの汁もその材料や調理法が津軽地方と同じであり、青森県から北海道にもたらされた行事食であろう。

ケンチン汁はケの汁と同様の材料に豆腐やひじきを加えて醤油味に作る。ひじきを加える特徴がある。近年は、世代も代わりケの汁やケンチン汁を作らない家や、女の正月に限らず、寒くなると「体が暖まる」と言って作る事例もあり、ハレ食から日常食への移行もみられる。ケの汁やクジラ汁は、五升鍋・三升鍋と呼ばれる大鍋に作り置きして、数日間温め直して食べると味が馴染んでおいしいともいわれるが、少人数の家族が大半を占める現在では、失われていく味であろうか。

**初午** 初午の行事は、北檜山の鵜泊地区の稲荷神社にみられる。漁に携わる男たちが集まり、米をはたいてシトギを作り、稲荷神社に供えるとともに、その粉を互いの顔に塗り合い、豊漁を祈願する。シラコマブシと称する同様の初午の行事は知内町<sup>7)</sup>にもみられた。瀬川清子も、「本州の北端青森県陸奥湾の鰯漁は十一月頃始まるが、その網おろしの祝に酒が出た後で、シトギ（粢）の粉を水に溶かした濃汁を大きな茶碗や鉢にいれて、船頭のとなえるエーエノエーヨヤ・ホーホーという掛声と共に、船頭から順々におもだち・若者を問わず一同の顔にこの粉汁を塗りつける。」と、この初午の行事と同様の初漁祝いの儀礼を描いている。鵜泊の初午はこの流れの行事であると考えられ、わが国の神祭りの生粢の習俗がみられるところに特徴がある。

**節句** トキセックやモンビは生業の節目に営まれた。八雲では3月初めは小型の茅部鯨や鰯漁で、太櫓も鯨漁で忙しく、以前は節句の行事は盛んではない。昭和に入ると、節句にはボタモチやアンコモチ、甘酒などを作った。ボタモチは、糯米を潰して丸めて周りに餡をつけて作る「おはぎ」である。名称はボタモチであっても、その形態は地域によってさまざまであり、いわゆる「おはぎ」を指す地域も北海道には多いが、両調査地の古老は、以前は餅に餡をつけて作り、いまのおはぎは作らなかったという。「糯米を炊いて作るこのようなボタモチは餡餅（アンピン）または餡ころ餅から変わった<sup>2) 1)</sup>」ともいわれる。ハレに餅や団子を供える習俗と考え合わせると、両調査地のボタモチは、古くは餅の周りに餡をつけた形態であったことも考えられよう。八雲のアンコモチは、餡を包んだ大福餅を指している。

北檜山の徳島出身者は、「嫁に来るとき、雛人形を持って来るもんだ」といわれ、初節句に実家から掛図が届き、餅をついて菱餅を作った。

**彼岸** 彼岸は宗派によってその儀礼は異なり、門徒の家では中日にオケソクを供える。そのほかの家々では、入り彼岸としまい彼岸には団子を作り、中日には同様の団子と餡をなかに入れた饅頭やボタモチを供える事例が多くみられる。団子は米をはたいて、丸い団子と細長い三角形のつまみ団子を作る。これらはたんに「彼岸団子」と呼ばれ、入り彼岸には餡をつけて供えるが、中日やしまい彼岸には餡はつけないで供える。とくにしまい彼岸は「餡をつけると仏さんの帰りが遅くなる」と言い伝えられ、餡をつけた供えものはしない。この日太櫓では、「仏さんの背中当て」、あるいは「仏さん乗って帰る」と称して、楕円形の平らな団子を作って供えてから仏さんを送る。彼岸に団子を作る習俗は各地にみられるが、このような特徴ある彼岸のツマミダンゴの形は、両調査地のほか森町、戸井町、福島町、松前町、上ノ国村、今金町や対岸の三厩村にもみられた。

八雲の尾張出身者や北檜山の徳島出身者は丸い彼岸団子であり、海岸地域と異なっていた。近年は購入した饅頭や丸い団子を供える事例もみられ、海岸地域と内陸部の偏差は次第にみられなくなりつつある。

**シガツヨウカ** 4月8日はシガツヨウカ、あるいはオシャカサマの日と呼ぶ。かつては寺参りをして、甘茶をいただく行事が続いていたが、近年行われなくなった。八雲ではこの日に白餅とよもぎ餅をついて作った四角い切り餅に、餡を包みフロシキモチを作る。昭和40年頃までは盛んであったが、フロシキモチを作る家も次第に少なくなっている。フロシキモチは福島町、戸井町、南茅部町、森町や対岸の下北半島東通村にもみられる。彼岸団子と同様に、フロシキモチも特徴ある形であり、上記地域に共通してみられる。

**節句** 旧暦の5月5日は節句で、この頃になると鯉漁も終わりになり、軒下に菖蒲とヨゴミ（よもぎ）を挿し、菖蒲湯に入り、節句を祝う。両調査地では米を大量にはたいてベコモチやクジラモチ、ササモチ<sup>3)4)</sup>を作る。ベコモチは米をはたいた粉に砂糖、玉砂糖（黒砂糖）のミツを加えて、木の葉や筍、桃の形などの木型でおこして蒸す作り方が一般的である。太櫓では木型でおこすので、カタモチと呼ぶ事例もみられる。クジラモチ<sup>3)4)</sup>も作る。ベコモチより手数がかかることから、最近では作らない家も多いという。ササモチは前述のような米の粉の団子を笹で巻いて作る。笹の巻き方は地域によってさまざまな方法があるが、両調査地は二枚を縦横に組み合わせて包む方法が多くみられた。

八雲の尾張出身者は、かつてはベコモチを作らなかったといわれ、北檜山の徳島出身者にはよしの葉で巻くチマキがみられた。徳島出身者のなかには、大正期の頃の初節句に、直接徳島に注文して作ったといわれる天竺木綿一反の鯉幟を飾った家もある。

今では、ベコモチは北海道全域にみられるが、東北地方でベコモチの名称は、シトギを切らずにそのまま供えるときの形を言い表し、北海道のそれと大きく異なっている。

**ハガタメ** 6月1日をハガタメと呼ぶ。米を水に浸漬してから煎り、アメや黒砂糖に絡めてイリゴメやアラレを作る。大豆や麦を加えたり、正月の蕪玉を保存しておいて作ることもある。これらをたんにハガタメと呼ぶ事例が多い。

**盆** 8月7日をナスカボンと呼び、墓掃除を行う。昭和10年代は7日に七夕行事のローソクもらいが盛んに行われたという。13日から16日までは盆で、墓参りや寺参りを行う。門徒衆は線香とローソク、花を持って墓に参る。そのほかの家々ではアラレとオコワ、南瓜の煮もの、胡瓜なます、ササギ（ささげ）の油炒め、ところてんなど、表のような料理を作り墓に持参する。アラレは粳米を洗米したなかに、胡瓜を米のように細かく切って加えて作る。アラレの習俗は青森県と同様である。墓所では家族がアラレを墓にかけてから、ブドウや柏の葉の上に一つ一つの料理を供え、先祖の供養をする。このような習俗をホゲサライと称し、海岸地域に広く分布している。

各家の仏壇にも上記のような料理を供え、仏前にはササギやセンバイ、はまなすに糸を通して飾った。胡瓜や茄子をウマッコに作って、16日に供えものと一緒に海に流した。13日から20日は盆踊りである。八雲では夏網の夏鰯漁で忙しい時期であるが、ヤトイの人々も大勢参加して賑わったという。

**節句** 9月の節句を憶えている人は、数少なくなったが、古くは9日に稲黍についてボタモチを作った。このことを「セックのボタモチ、ヤツタリ、トツタリ」と言い表している。9月節句のボタモチの食習は福島町でもみられた。

**十五夜** 月見は両調査地とも旧暦8月15日の一度のみ行われる。各家では月見のできる部屋に、すすきや萩を飾り、米をはたいて作った団子や餡を包んだ饅頭、餅などと秋の味覚であるりんごやぶどう、枝豆、栗、キミ（とうもろこし）を供える。餅は何もいれずに丸めて供える事例や、餡を包んでアンコモチにして供える事例がみられた。とうもろこしをキミと呼ぶのは、両調査地のほか青森県にもみられる。内陸部ではとうもろこしをトウキビと称する地域も多い。

この日は「よその家の供えものも、盗ってもよい日」といわれた。太櫓や戸井町、福島町では月に供えた「月見団子や饅頭を女が食べてはいけない」という言い伝えがある。

**エビス講** 旧暦10月20日には漁師の祭りであるエビス講が行われる。親方の家では鮭のイツヒレ（一鰭）を供え、刺身、煮魚やなますなどを作って、漁夫たちに振舞う。

**12月の行事** 太櫓では薬師様、山の神様、オデシコ、冬至と行事が続く、これらの日にはシトギやアズキカユなど、それぞれ表に示したような料理を作る。対岸の青森県と類似した行事食であるが、太櫓では近年行わない家も多い。

北檜山の徳島出身者は、11月下旬から12月初旬までにコキアゲと称する庭じまいをする。五目ずしや餅について仕事終わりを祝った。徳島出身者は、祭りなどのハレ日によく五目ずしを用いる。ごぼうや人参、菜種油で揚げた手作りの油揚げとうずら豆を入れて作る。日常はうどんを作ることも多く、母村の食習慣を継承している。

八雲では、秋網の鰯や鯖漁が終わる11月下旬から12月上旬には親方の家で「切上げ」の行事が行われる。鰯の豊漁が続いた昭和8年から12年頃は、餅をつき、正月のように朱塗りの膳に煮しめ、なます、うどんなどの料理を並べ祝宴が催された。印半天や屋号がついたマエダレ、手拭いなどの引物も配られたという。東北地方から来た漁夫はこのアゴ別れが終了すると、そ

それぞれの地域に帰省する。

**祭り** 祭りにオコワや煮しめを作ることは両調査地も他地域と同様である。八雲町山越の諏訪神社例大祭には松前神楽が奉納される。家々では、刺身や煮魚、なます、そうめん、うどんなどを作った。

#### Ⅳ お わ り に

渡島半島の東西両岸に位置する八雲町と北檜山町の海岸地域に共通してみられた行事食の分布状況を中心に概観してきた。両調査地ともクジラ汁や雑煮の形態と男が餅を焼く習俗、トロ口飯、3日の汁粉の食習、七草の粥餅、女の正月のケの汁などの正月料理と、ホゲサライと呼ぶ盆の習俗等が類似している。それらは、両調査地周辺の海岸地域と対岸の青森に共通した食文化でもある。これに対して、両調査地の明治以降の開拓移住村の食文化は、その態様を異にしている。

道南の海岸部は古くから鯨漁で栄え、東北各地から多くの漁夫が出稼ぎに来た地域であり、その相互交渉によって類似した現象が生じたことが考えられよう。

ハレに米をはたいて彼岸団子やベコモチ、クジラモチを作り、餅をついてフロシキモチを作るなど、きめ細かい習俗がみられ、特徴ある団子の形態も同地域に共通している。ハレの日に男が米をはたいて粢や団子を作る習俗は伝統ある地域に古くからみられるが、同地域では雑煮餅を焼く習俗や、初午の粢、月見団子の食習にそれが認められ、伝統文化が築かれてきた地域的特徴を見出すことができる。

これ以外においても考察すべき食文化要素は多いが、今回は調査不足により必ずしも十分なものにはなり得なかった。改めて調査を行い、その内容を深めて行きたいと考えている。ただ言えることは、これまで記述してきたように、ハレ食には伝統的な食文化が、比較的継承されてきている。しかし、近年まで地域ごとに特徴があったハレ食は、行事の食べものが店頭で売られるようになったこともあって、次第に省略され形式化し、全国的に画一化の一途を辿っている。本調査で取り上げた両調査地でも、ハレの団子を購入して供える家が多くなるとともに、特徴ある伝統的食文化も次第に失われつつある。

最後に、調査にご協力をいただいた聞き取り対象者の方々、お力添えをいただきました八雲町教育委員会学芸員三浦孝一氏、ならびに北檜山町教育委員会の山田有課長、池田正直係長に厚くお礼を申し上げます。また、八雲調査の被調査者をご紹介を下さいました本学保健体育科岩田善輔教授に、記して感謝申し上げます。

聞き取り対象者 （敬称略・順不同）

小泉武夫（明治42年生）、小泉ツヤ（大正2年生）、高佐タネ（明治35年生）、安藤太郎（明治40年生）、田仲孝一（明治37年生）、田仲モトエ（明治43年生）、坂田武則（大正8年生）、坂田友子（大正12年生）、大島日出夫（明治42年生）、桜庭初喜（大正5年生）、片石ヒデヨ（明

治44年生), 金木トミ (明治43年生), 佐藤八重子 (明治43年生), 久保田シゲ (明治32年生), 佐久間治男 (昭和5年生), 佐久間恵美 (昭和9年生), 棟方ヨシエ (明治41年生), 菅原ヤヨイ (大正7年生), 川島ウメ子 (大正11年生)

## 注

- 1) 山崎圭子・小田嶋政子, 「北海道初山別村有明の食生活—母村富山県下新川地域との関連—」『北海道女子短期大学研究紀要』, 第20号, 北海道女子短期大学, 1986, p. 53~68
- 2) 宮良高弘編, 『北海道を探索』, 7, 雨竜特集その1, 北海道みんぞく文化研究会, 1985 p. 87~99
- 3) 宮良高弘編, 『北海道を探索』, 10, 戸井特集, 北海道みんぞく文化研究会, 1986, p. 89~103, 戸井町瀬田来地区の行事食の名称, 材料, 調理法などについて, 詳細に記述してある。
- 4) 宮良高弘編, 『北海道を探索』, 15, 福島特集, 北海道みんぞく文化研究会, 1988, p. 244~254, 福島町白符地区の行事食の名称, 材料, 調理法などについて, 詳細に記述してある。
- 5) 八雲町史編さん委員会, 『改訂八雲町史 上巻・下巻』, 八雲町, 1984
- 6) 『北檜山町史』, 北檜山町, 1981
- 7) 『知内町史』, 知内町役場, 1986
- 8) 筆者調査資料, 1988
- 9) 松本明, 『弘前語彙』, 弘前語彙刊行会, 1982, 佐藤政五郎, 『南部のことば』, 伊吉書院, 1982
- 10) 余市町史編さん室, 「ヲムシヤ取扱・年中行事記」, 『余市町史資料叢書』, 4輯, 余市町, 1974
- 11) 星永俊編集代表, 『聞き書き 愛知の食事』, 日本食生活全集23, 農山漁村文化協会, 1989
- 12) 奈良本辰也監修, 『読める年表』, 7, 明治大正篇, 自由国民社, 1982
- 13) 小田嶋政子・山部秀子, 「琴似屯田にみられる年中行事」, 『札幌の歴史』, 第15号, 札幌市教育委員会文化資料室, 1988, p. 47
- 14) 矢島睿編集代表, 『聞き書き 北海道の食事』, 日本食生活全集1, 農山漁村文化協会, 1986, p. 229
- 15) 藤田秀司, 『餅』, 民俗選書1, 秋田文化出版社, 1985
- 16) 大島建彦編, 『餅』, 双書フォークロアの視点10, 岩崎美術社, 1989
- 17) 山口貞夫, 「食物より見たる山村」, 『山村海村民俗の研究』, 名著出版, 1984, p. 12~13
- 18) 畑井朝子, 「津軽の味 “ケの汁”」, 『調理科学』, Vol. 6, No. 2, 1973, p. 113~117
- 19) 角田悦子・田伏千代子, 「青森県の行事食に関する研究」, 『東北女子大学・東北女子短期大学紀要』, No. 26, 東北女子大学・東北女子短期大学, 1987, p. 67~72
- 20) 瀬川清子, 『食生活の歴史』, 講談社, 1968, p. 70~71
- 21) 都丸九十一, 『歳時と信仰の民俗』, 三井弥書店, 1986, p. 10
- 22) 森山泰太郎編集代表, 『聞き書き 青森の食事』, 日本食生活全集2, 農山漁村文化協会, 1986